

诺福进口食品级消毒剂 食品饮料车间管道CIP清洗消毒剂 去除管道生物膜 无需冲洗 无腐蚀性

产品名称	诺福进口食品级消毒剂 食品饮料车间管道CIP清洗消毒剂 去除管道生物膜 无需冲洗 无腐蚀性
公司名称	西安克微生物科技有限公司
价格	380.00/千克
规格参数	品牌:诺福 型号:NW100 产地:比利时
公司地址	碑林区环城东路22号
联系电话	029-82460957 17391794799

产品详情

CIP清洗常用的洗涤剂优缺点：

碱类洗涤剂优缺点：采用碱溶液对管道内污垢浸泡或循环冲洗,清洗干净管道内壁的方法。碱液对油脂性污垢的去污作用好，碱类洗涤剂对含蛋白质较高的污物也有很好的去除作用。但是对设备管道腐蚀性比较大，并且具有危险性，消毒完需冲洗干净。

酸类洗涤剂优缺点：酸类洗涤剂对碱性清洗剂不能去除的顽垢有较好效果，酸洗能通过化学反应去除钙盐和矿物油等残留，对金属有一定的腐蚀性，需要添加一些抗腐蚀剂或用清水冲洗干净。

一般灭菌剂的优缺点：杀菌效果迅速，对所有微生物有效；稀释后一般无毒；不受水硬度影响；在设备表面形成薄膜；浓度易测定；易计量；可去除恶臭。但是有特殊味道，需要一定的储存条件；不同浓度杀菌效果区别大，气温低时易冻结，用法不当会产生副作用，混入污物杀菌效果明显下降。

常见灭菌方式存在着诸多弊端，污染较大，存在安全隐患，并且很难处理管道形成的生物膜。

CIP清洗系统，被广泛的用于饮料、乳品、果汁、酒类等机械化程度较高的食品饮料生产企业中，cip优点：节约操作时间效率。节约水能源，减少洗涤剂用量，自动化水平高，节约劳动力。

CIP清洗主要原理是利用洗涤剂溶液化学能，将污物之蛋白质、脂肪及碳水化合物，加以溶解、水解、皂化。然后利用洗涤剂溶液在管件中流动产生扰流的运动能，去除管件表面已被分离、分解的污物，同时利用桶槽内的喷雾洗涤装置，淋洗桶槽内部表面。

在前洗的基础上用化学洗涤剂对设备进行较为彻底的清洗。清除粘结的残余有机物，包括黏性较大的颗粒残留物如淀粉颗粒、酒花树脂、蛋白质以及加热表面被烧结的糊状物、焦糖之类，以及析出附着的固形物等。这个洗涤过程时间比较长，大约需要20-40min,这是CIP清洗的主清洗程序，真正的洗涤效果主要体现在这个过程中。

管道CIP后为了保证进一步满足设备、管道的无菌条件，往往在后洗结束后再用适宜浓度的消毒剂溶液再循环洗涤。所选择的消毒剂**是在冲洗后，其残留液不会对产品产生任何影响，对设备也不造成腐蚀作用，可选择食品级过氧化氢，绿色无污染，这样就不必再用无菌水进行重复冲洗了。近代啤酒酿造为了保证产品质量和食品的安全性，强烈反对使用甲醛类杀菌剂对大罐、清酒罐和啤酒管道进行杀菌处理，因为甲醛残留会造成啤酒的饮用安全问题。

诺福食品级过氧化氢消毒剂的优势：

- 1、可完全清除管道生物膜，对管道设备没有腐蚀性，没有任何有害残留，生物降解成水和氧气，因此针对食品行业的管道，消毒后无需冲洗。
- 2、能够有效杀灭包括大肠杆菌、沙门氏菌、李斯特菌、金黄色葡萄球菌、弯曲杆菌在内的许多致病细菌，对各类病毒、芽孢、真菌等具有较强的杀灭作用。
- 3、绿色无污染，消毒完后残留物只有水和氧气，纯生态性保证了它不会产生任何有害残留，不存在二次污染的可能。

诺福食品级过氧化氢杀菌效果迅速，对所有微生物有效，食品级过氧化氢具有安全无污染的特性,被称为*清洁的消毒产品，食品级过氧化氢用途广泛，产品主要用于饮料、食品加工业的管道、发酵罐、灌装机贮存器皿的内外表面消毒。在使用过程中不会产生二次污染。它是一种对环境无污染、无残留、安全可靠的环保型的绿色食品级过氧化氢消毒剂。

诺福管道消毒杀菌剂来自欧洲，作为*新一代的生态型消毒剂，以独特的技术打造为全球*高效安全的消毒管道杀菌产品，目前已广泛应用于欧洲大陆，作为*早进入中国的食品级过氧化氢灭菌品牌，诺福目前已经进入中国十年时间，在食品灭菌领域有着**的优势，可根据企业不同特点量身打造灭菌服务。

诺福拥有强效的广谱杀菌效果，在杀灭病原体细菌，生物膜，藻类，酵母，真菌和病毒等物质时效果显著，诺福的功效是经过近200种细菌学，生物学，病毒学和毒物学的测试和验证过的。杀菌范围远远超过同类产品，能够快速、彻底的杀死200种细菌、微生物，可以完全杀死饮料生产、运输中有可能感染的各种细菌，而且，拥有长期的杀毒效果。因此能够广泛的被应用于各类型饮料的生产管道中的消毒。

食品饮料车间管道CIP清洗消毒剂 去除管道生物膜 详询李经理！